

Gianna Nannini als Gast und auf der Karte

HANS-ULI MAYER

Für die italienische Sängerin Gianna Nannini steht fest: Das beste an Ulm ist nicht etwa der höchste Kirchturm der Welt, das beste ist das Boccaccio. Seit vielen Jahren verbindet den Weltstar aus der Toskana eine enge Freundschaft mit der neapolitanischen Familie Serrao, die seit vielen Jahren auf dem Michelsberg das Boccaccio betreibt und die wohl weithin beachtetste italienische Küche anbietet.

Erst dieser Tage war die Sängerin wieder zu Gast auf dem Michelsberg. Sie schätzt gute Küche ebenso wie guten Wein, was nicht zuletzt damit zu tun haben dürfte, dass sie mit ihrem Bruder Alessandro – dem ehemaligen Formel-1-Piloten – selber Wein anbaut. Ein Tropfen aus der südlichen Toskana, der im Übrigen auch im Boccaccio auf der ausgewählten Weinkarte steht.

Seit 32 Jahren ist Enzo Serrao, der gelernte Handschuhmacher aus Napoli, in der Gastronomie tätig und ebenso lange legt er Wert auf eine klassische italienische Küche, die ihr Hauptaugenmerk auf den Eigengeschmack der immer frischen und hochwertigen Produkte legt und auf allzu überzogenen Würz- und Beilagenwahn gänzlich verzichtet. Einfache Spaghetti pomodoro etwa können ein Genuss sein, wenn die Produkte stimmen und sich gegenseitig nicht den Geschmack nehmen.

Enzo Serrao ist unbestritten der Chef im Haus, der Patrone, wenn gleich in der Küche seine Frau Ma-



Maria Serrao und Schwiegersohn Luca Zorzi präsentieren eine gefüllte Kaninchenkeule. FOTO: MARIA MÜSSIG

ria das Sagen hat. Ein Interview mit ihr wird zum Gruppenerlebnis und bezieht die ganze Familie ein. Die Tochter übersetzt, der Schwiegersohn hilft mit und wie selbstverständlich beteiligt sich auch der Kellner an dem Gespräch. Eine typisch italienische Situation, fröhlich, unverkrampft und natürlich.

„Das ist so wichtig, wie eine gute Küche“, sagt Enzo, der sich die höheren Weihen des Kochens ebenso selber beigebracht hat, wie seine 48-jährige Frau. „Ich habe unseren Köchen früher immer über die

Schulter geschaut und mir alles genau gemerkt“, sagt Maria, die dies zu einer erstaunlichen Perfektion gebracht hat – und das ohne förmliche Berufsausbildung.

Jetzt könnte die Qualität sogar noch einen Tick zulegen, respektive breiter im Angebot werden. Bisher überwogen eher die mittel- und süditalienischen Rezepte, durch ihren aus Mailand stammenden Schwiegersohn Luca kommen die norditalienischen hinzu. Zwei durchaus unterschiedliche Regionalküchen mit verschiedenen Schwerpunkten, die nun zu einem übergreifenden Angebot italienischer Kochkunst zusammengeführt werden sollen. Hier etwa Fisch, Olivenöl und Tomaten, dort viel Wild und Reis.

„Wir versuchen den Geschmack der Ursprungsprodukte zu erhalten und nicht durch allzu aufwändige und raffinierte Soßen zu beeinflussen“, da liegt der 26-jährige Luca auf einer Linie mit seinen Schwiegereltern. Der Mailänder muss es wissen. Er hat sowohl bei einem Spitzenkoch in Italien gearbeitet als auch bei einem Sternekoch im französischen Elsass.

Nicht zuletzt diese harte Schule hat ihm eine Philosophie nahe gebracht, auf die auch Enzo Serrao schwört: frische Produkte, eine stetig wechselnde Karte und viel Liebe zum Detail. Man muss Emotionen haben, sagt der Chef: „Beim Essen wie beim Kochen.“ Und: „Seit 32 Jahren habe ich immer die gleiche Lust zu kochen. Ich muss jeden Tag etwas Neues anbieten.“

Rezept der Woche

Luca Zorzi empfiehlt: Kaninchenkeule mit Steinpilzfüllung (Coscia di coniglio farcita ai porcini).

500 Gramm Steinpilze waschen, in kleine Würfelchen schneiden und bei starker Hitze mit Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin anbraten. Überschüssiges Öl abtropfen lassen, Pilze abtupfen und abkühlen lassen. Danach Weißbrotbrösel untermischen und mit gehacktem Rosmarin, Thymian, Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu fünf kandierte Tomaten (Scheiben mit Kräutern und Öl im Backofen eintrocknen lassen) geben und mit der Masse die Keulen füllen. Die werden mit einem SchweineNetz fest umhüllt und drei, vier Stunden im Kühlschrank kalt gestellt.

Dann in einer Pfanne Olivenöl erhitzen, etwas Knoblauch und Rosmarin dazu und die Keulen leicht anbraten. Ein wenig Butter zufügen bis die Keulen auf allen Seiten eine schöne Farbe angenommen haben. Mit Weißwein ablöschen und alles bei 170 Grad für sieben bis acht Minuten in die Röhre schieben. Danach das Fleisch fünf Minuten lang ruhen lassen und dann noch einmal für weitere zwei Minuten in die Röhre geben – fertig. Serviert wird zu der gefüllten Kaninchenkeule Kartoffelpüree und schwarze Oliven. hum